*Приложение № 3*

**Перечень контрольных критических точек**

|  |  |
| --- | --- |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Суточный рацион питания |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место |